



## DER PERFEKTE START INS WOCHENENDE – Inkl. Welcome-Drink

### 05. August Typisch Berlin

Verschieden marinierte Nackensteaks vom Havelländer Apfelschwein  
(Bier-Zwiebel, Bautzener Senf, Paprika),

grobe und feine Rostbratwurst vom Havelländer Apfelschwein,  
ganzes Bierhähnchen vom Prignitzer Maishähnchen,  
Maiskolben, Backkartoffel, Gemüsespieße,  
Pilz-Gemüse-Pfanne

*Salate*

Blattsalate mit verschiedenen Condiments, bunter  
Kartoffelsalat, Nudelsalat, Tomaten- und Gurkensalat,  
Antipasti-Salat

*Soßen*

Senf, Ketchup, Tzaziki, Cocktailsoße, Zitronen-Petersilien-  
Gremolata, Kräuterbutter

**24,00 EUR / pro Person**

*Kinder bis 7 Jahren essen vom Räuberteller mit  
Kinder von 8 – 14 Jahren zahlen 50%*

### 12. August BBQ American Style

Zarte Spare Rips, Pulled Pork vom Havelländer Apfelschwein,  
Hühnerkeulen vom Prignitzer Landhuhn,

Entrecoté vom Simmentaler Rind,  
„Build your own Burger“,  
gegrillte Maiskolben und grüner Spargel, gebackene Süßkartoffel,  
gefüllte Grilltomate, Mac & Cheese

*Salate*

Blattsalate mit verschiedenen Condiments, Coleslaw, roh  
marinierter Gemüsesalat, Tomaten-Brotsalat, Birnen-Chicorée-  
Salat mit Gorgonzola

*Soßen*

BBQ-Sauce, Cajun-Mayonnaise, Tomaten-Chili-Salsa, Sour Cream

**38,00 EUR / pro Person**

*Kinder bis 7 Jahren essen vom Räuberteller mit  
Kinder von 8 – 14 Jahren zahlen 50%*



## DER PERFEKTE START INS WOCHENENDE – Inkl. Welcome-Drink

### 19. August Typisch Berlin

Verschieden marinierte Nackensteaks vom Havelländer Apfelschwein  
(Bier-Zwiebel, Bautzener Senf, Paprika),

grobe und feine Rostbratwurst vom Havelländer Apfelschwein,  
ganzes Bierhähnchen vom Prignitzer Maishähnchen,  
Maiskolben, Backkartoffel, Gemüsespieße,  
Pilz-Gemüse-Pfanne

*Salate*

Blattsalate mit verschiedenen Condiments, bunter  
Kartoffelsalat, Nudelsalat, Tomaten- und Gurkensalat,  
Antipasti-Salat

*Soßen*

Senf, Ketchup, Tzaziki, Cocktailsoße, Zitronen-Petersilien-  
Gremolata, Kräuterbutter

**24,00 EUR / pro Person**

*Kinder bis 7 Jahren essen vom Räuberteller mit  
Kinder von 8 – 14 Jahren zahlen 50%*

### 26. August BBQ American Style

Zarte Spare Rips, Pulled Pork vom Havelländer Apfelschwein,  
Hühnerkeulen vom Prignitzer Landhuhn,

Entrecoté vom Simmentaler Rind,  
„Build your own Burger“,  
gegrillte Maiskolben und grüner Spargel, gebackene Süßkartoffel,  
gefüllte Grilltomate, Mac & Cheese

*Salate*

Blattsalate mit verschiedenen Condiments, Coleslaw, roh  
marinierter Gemüsesalat, Tomaten-Brotsalat, Birnen-Chicorée-  
Salat mit Gorgonzola

*Soßen*

BBQ-Saue, Cajun-Mayonnaise, Tomaten-Chili-Salsa, Sour Cream

**38,00 EUR / pro Person**

*Kinder bis 7 Jahren essen vom Räuberteller mit  
Kinder von 8 – 14 Jahren zahlen 50%*